**Rhabarber-Buttercreme für Macarons**

150 g Rhabarber, geschält und in kleine Stücke geschnitten

100 ml Milch

18 g Vanillepuddingpulver

15 g Zucker

125 g Butter weich

* Rhabarber mit Milch und Zucker köcheln lassen bis weich, danach pürieren
* Püree zurück in Topf und Puddingpulver einrühren
* Kurz köcheln lassen und abkühlen lassen
* Butter schaumig schlagen und zur anderen Masse mischen

Wichtig: Butter und Pudding müssen gleiche Temperatur hoben – sonst gerinnt